

## SENS & DECOUVERTE

シェフのインスピレーション その日の厳選食材を使ったお任せコース  
(Exemple de menu メニューの一例でございます Example menu)

### 初夏の魅惑く淡麗のコントラスト

Le gaspacho de tomates Ruby, brandade de morue, caviar  
*Ruby tomato gazpacho with cod brandade and caviar*  
福井県産越のルビーのガスパッチョ  
羅臼産鱈のブランダードとキャビアと共に

Les gnocchi de pomme de terre au maïs,  
fricassée de champignons shimeji et de seiche, foie gras poêlé  
*Potato and sweetcorn gnocchi with a fricassée of  
shimeji mushrooms and squid, served with pan-fried foie gras*  
ジャガイモと玉蜀黍のニョッキ 大黒本しめじと小鳥賊のフリカッセ  
フォワグラのポワレを添えて

Le poisson du jour (recette selon arrivage),  
tarte aux légumes bio et au mozzarella, sauce mangue-passion  
*Fish of the day (recipe according to availability)  
with organic vegetable and mozzarella tart and a mango and passion fruit sauce*  
厳選鮮魚 その魚に適した調理法で  
有機野菜と北海道産モッツァレラのタルト  
宮崎県産マンゴーとパッションフルーツのソース

Le poussin aux truffes d'été, vinaigrette de vin rouge à l'orange  
*Poussin with summer truffles and red wine vinegar and orange dressing*  
スペイン産雛鶏と夏トリュフの味わい  
爽やかな赤ワインとオレンジのヴィネグレット

La royale de homard, caponata de légumes d'été, cappuccino de lait à l'estragon  
*Lobster royale with a caponata of summer vegetables and milk cappuccino with tarragon*  
オマール海老のロワイヤル 初夏野菜のカポナータ  
エストラゴンの香るミルクのカプチーノ仕立て

La crêpe au chocolat blanc et à la crème de mascarpone,  
sorbet au vin rosé, compote de figues  
*White chocolate and mascarpone cream crêpe with rosé wine sorbet and stewed figs*  
ショコラブランとマスカルポーネクリームのカレープ  
ロゼワインのソルベと無花果のコンポートを添えて

La mousse de griottes, glace à la pistache,  
mousse de chocolat noir, accents de crumble au chocolat  
*Griotte cherry mousse with pistachio ice cream,  
dark chocolate mousse and chocolate crumble accents*  
軽やかなグリオットチェリーのムースとピスタチオのアイスクリーム  
ショコラノワールのムースとクランブルショコラのアクセント

Café et Mignardise  
*Coffee and mignardise*  
コーヒー&ミニマルデイズ  
¥14,500

Taxe (8%) et service (13%) non compris  
*Tax (8%) and service (13%) not included*  
別途消費税・8% サービス料・13%